

LA CORNUE

Notice d'installation

Ligne Cornuchef

Cuisinières et Tables à poser
« Série Centenaire »

Grand-Papa 180

Grand-Papa 135

Grand-Maman 90



CE



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir votre cuisinière La Cornue. Nous espérons que vous prendrez beaucoup de plaisir à y préparer de délicieux mets.

Ce document est destiné à vous faire mieux connaître le potentiel d'utilisation d'un appareil de qualité professionnelle destiné aux particuliers, ainsi qu'à faciliter son entretien.

Avant tout, sachez qu'une cuisinière La Cornue est fabriquée avec des matériaux nobles et purs. Les choix spécifiques de certains composants, comme le laiton pour les finitions ou la fonte pour la plaque coup de feu, correspondent à des impératifs de technicité et de performance professionnelle, impossibles à obtenir avec d'autres matériaux ou traitements protecteurs. Nous tenons à l'authenticité de nos cuisinières et sommes convaincus que vous les apprécierez encore plus à l'usage.

Pour que vous soyez toujours satisfaits de votre cuisinière au fil du temps, il vous suffit de respecter les quelques conseils donnés dans la brochure " Mode d'emploi ".

Nous vous remercions de votre confiance et vous prions de croire en nos sincères salutations.

Xavier Dupuy
Président

Chère Cliente, Cher Client

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d’identifier exactement votre appareil et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre certificat de garantie, commande et facture d’achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ces documents pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Numéro de série de l’appareil* :	
Modèle* :	
Couleur de l’appareil :	
Type de gaz* :	
Tension* :	
Nom et adresse du revendeur :	
Date d’achat :	
Nom et adresse de l’installateur :	
Date d’installation :	

* Cette information figure sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique de l’appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre appareil, veuillez d’abord lire la présente brochure ainsi que la notice d’utilisation, pour vérifier que l’appareil est installé et utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

SIÈGE SOCIAL ET ATELIERS LA CORNUE
14, rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 SAINT OUEN L’AUMONE
Adresse postale :
BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Téléphone : 33 (0)1 34 48 36 36
Fax : 33 (0)1 34 64 32 65
www.lacornue.com
e-mail : a.table@la-cornue.com

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS	4
DESCRIPTION	9
1. Description générale	9
2. Puissances énergétiques et débits de gaz	10
3. Puissances des éléments électriques	11
4. Plaque signalétique	11
CUISINIÈRE ET TABLE "GRAND - MAMAN 90"	12
1. Dimensions	12
2. Compositions de tables	12
3. Puissances gaz et électriques cuisinières	13
4. Puissances gaz et électriques tables de cuisson	14
5. Raccordement cuisinières	15
6. Raccordement tables de cuisson	15
CUISINIÈRE ET TABLE "GRAND - PAPA 135"	16
1. Dimensions	16
2. Compositions de tables	16
3. Puissances gaz et électriques cuisinières	17
4. Puissances gaz et électriques tables de cuisson	18
5. Raccordement cuisinières	19
6. Raccordement tables de cuisson	19
CUISINIÈRE ET TABLE "GRAND - PAPA 180"	20
1. Dimensions	20
2. Compositions de tables	20
3. Puissances gaz et électriques cuisinières	21
4. Puissances gaz et électriques tables de cuisson	22
5. Raccordement cuisinières	23
6. Raccordement tables de cuisson	23
AMENAGEMENT AVANT LIVRAISON	24
1. Sécurité	24
2. Alimentation électrique	25
3. Alimentation gaz	26
4. Mise en place	27
RACCORDEMENTS	27
1. Raccordement électrique.....	27
2. Raccordement gaz	28
MISE EN SERVICE - REGLAGES	30
1. Mise en marche des éléments de la table de cuisson	30
2. Mise en marche des fours	36
3. Remplacement de l'ampoule de four	38
4. Remplacement des injecteurs	38
5. Réglages des ralentis	39
6. Tableau d'injecteurs	40
CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES EUROPÉENNES	41
GARANTIE	42

AVERTISSEMENTS

Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé et doit être utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Classes d'appareils (voir pt 1.2 page 14 "Encastrement") :

-Classe 1 : Appareil de cuisson isolé n'ayant normalement aucun contact direct avec les meubles ou les parois voisines.

-Classe 2 : Appareil de cuisson à encastrer entre deux meubles dont les parois peuvent être en contact direct avec les meubles voisins. Lors de l'installation, cet appareil peut éventuellement n'être en contact qu'avec un seul meuble.

-classe 2 sous-classe 1 : Appareil de classe 2 formant un ensemble mais pouvant également être installé de façon à ce que les parois latérales soient accessibles.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située à l'arrière de la table de cuisson et sur le certificat d'essai.

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique de la cuisinière est raccordée et en marche. La cuisinière a besoin d'électricité.

Cet appareil n'est pas destiné à être raccordé à un dispositif ni à un conduit d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veiller à assurer une bonne aération** de ce local : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle et installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou pour une aération plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Les pièces qui sont protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

Attention

L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance et constamment surveillés.

AVERTISSEMENTS

Eloigner les jeunes enfants.

Ne laissez pas les enfants seuls, sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- ◆ **N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.**
- ◆ **Ne fumez pas.**
- ◆ **N'utilisez pas de flammes nues.**
- ◆ **Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.**
- ◆ **Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.**
- ◆ **Appelez votre fournisseur de gaz.**

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions ou dans la notice "Mode d'emploi".

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde au risque de brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N'entrez pas de produits combustibles, d'essence et d'autres gaz ou de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou dans le tiroir de propreté.

AVERTISSEMENTS

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile.

Lorsque le four est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (les orifices le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

N'utilisez pas le four pour chauffer la cuisine ; non seulement c'est un gaspillage d'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, **NE LAISSEZ PAS** la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Veillez à déballer complètement la cuisinière avant sa mise en service.

Éliminez les emballages en carton et en plastique après déballage de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

NE LAISSEZ JAMAIS d'objets sur la table de cuisson de la cuisinière. L'air chaud provenant d'un évier de four risque d'enflammer des produits inflammables et d'augmenter la pression de récipients fermés, ce qui peut provoquer leurs explosion.

De nombreux plastiques sont combustibles et la plupart risquent d'être endommagés par la chaleur. Veillez à éloigner les objets en plastique des parties de la cuisinière susceptibles de devenir chaudes.

N'installez pas de placard ou d'étagère de rangement directement au-dessus de la cuisinière. En cas de rangement au-dessus de la cuisinière, réservez cet usage à des objets peu utilisés, qui peuvent être rangés sans danger dans un endroit exposé à la chaleur de la cuisinière.

Ne recouvrez jamais les fentes, trous ou orifices dans la partie inférieure du four, et ne recouvrez pas les grilles avec des produits de type feuille d'aluminium. Vous risqueriez d'entraver la circulation d'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium risquent également de causer l'accumulation de chaleur et de créer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four à des fins de rangement.

AVERTISSEMENTS

Ne rangez pas de produits inflammables dans le four ou près des brûleurs de la table de cuisson. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables.

Ne touchez pas les brûleurs de la table de cuisson ou les surfaces situées autour des brûleurs.

Les brûleurs peuvent être chauds même s'ils sont éteints depuis un certain temps. Les surfaces situées autour des brûleurs à gaz peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTERNES DES FOURS PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION.

Les éléments chauffants des fours et les surfaces internes d'un four peuvent devenir suffisamment chauds pour causer des brûlures.

De même, veillez à prévenir tout contact entre des vêtements ou autres produits inflammables et les éléments chauffants ou les surfaces internes du four.

Portez des vêtements appropriés.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière.

Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson.

Des produits inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une flamme de brûleur ou d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Utilisez uniquement des maniques ou des gants de cuisine secs.

L'emploi de maniques ou de gants humides sur des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez jamais de manique entrer en contact avec des éléments chauffants chauds.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.

Utilisez des récipients de cuisson de taille appropriée.

Cette cuisinière est dotée de brûleurs de tailles différentes. Utilisez des récipients de cuisson à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Pour votre sécurité, ne laissez pas les flammes lécher les côtés du récipient de cuisson, le manche du récipient pourrait devenir trop chaud.

N'utilisez pas sur la table de travail de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords.

AVERTISSEMENTS

Pour les plaques à induction, il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

La table de cuisson n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Veillez à ce que votre cuisinière soit installée correctement et mise à la terre par un technicien qualifié.

Tous nos appareils de cuisson sont destinés à un usage domestique (non professionnel). Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

ATTENTION

ACHTUNG

ATTENZIONE

Installation en Suisse

Les directives suivantes sont à prendre en considération lors du montage et de l'installation :

- directives Gaz de la SSIGE G1 (2005)
- directives CFST N° 1942 : Gaz liquéfié, partie 2
(CFST : Commission d'examen Fédérale de coordination pour la Sécurité au Travail)
- prescriptions de l'Association des Etablissements cantonaux d'Assurance Incendie (AEAI)

Schweizerische Vorschriften

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

- SVGW-Gasleitsätze G1 (2005)
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2
(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)

Instalazione in Svizzera

Si deve considerare nel processo di montaggio e installazione le seguente prescrizione:

- Direttive gas della SIGA G1 (2005)
- guida CFSL N° 1942: Gas liquefatti, parte 2
(CFSL: Commissione Federale di coordinamento per la Sicurezza sul Lavoro)
- direttive dell' Associazione degli Istituti Cantionali di Assicurazione Anticendio (AICAA)

DESCRIPTION

I. DESCRIPTION GÉNÉRALE

La gamme des appareils de cuisson "CORNUCHEF" comporte 6 modèles. Chacun des modèles cuisinières ou tables à poser, comporte plusieurs sous-modèles, selon la table de cuisson choisie et sa combinaison avec le four.

Les cuisinières de la ligne "CORNUCHEF" se composent :

- d'un four électrique ou gaz ou 2 fours à régulation thermostatique ;
- d'une table de cuisson bordée à l'arrière d'un dosseret en inox qui crée un vide entre la cuisinière et le mur et assure l'évacuation des gaz brûlés et odeurs.

CUISINIÈRES

"Grand-Maman 90"

Modèle GMC, composé d'un four grande voûte gaz ou électrique.
Largeur 90 cm.



"Grand-Papa 135"

Modèle GPC, composé d'un four grande voûte gaz ou électrique et d'une étuve électrique de 45 cm de large, située à droite du four, qui sert au réchauffement des plats.
Largeur 135 cm.



"Grand-Papa 180"

Modèle GSC, composé de deux fours grande voûte gaz et électrique ou 2 fours électriques.
Largeur 180 cm.



TABLES À POSER

"Grand-Maman 90"

Modèle TCM, largeur 90 cm.



"Grand-Papa 135"

Modèle TCC, largeur 135 cm.



"Grand-Papa 180"

Modèle TCS, largeur 180 cm.



2. PUISSANCES ÉNERGÉTIQUES ET DÉBITS DE GAZ

Tous nos appareils sont de catégorie II et sont conçus pour l'utilisation de gaz des deuxièmes et troisièmes familles.

Le gaz employé est indifféremment du gaz naturel, du propane ou du butane, suivant la disponibilité. Pour l'adaptation de votre cuisinière ou de votre table à poser aux différents gaz voir pages 36 à 38.

Les tableaux ci-dessous récapitulent, pour chaque type de gaz et pour chaque brûleur le débit calorifique (puissance énergétique en kW - Pouvoir Calorifique Supérieur) nominal et réduit ainsi que le débit volumique en m³/heure pour gaz naturel ou massique en kg/heure pour gaz propane et butane.

DEBIT NOMINAL

BRULEURS	DEBIT CALORIFIQUE NOMINAL kW PCS	DEBIT VOLUMIQUE NOMINAL m3/h		DEBIT MASSIQUE NOMINAL kg/h
		Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 20 / 25 mbar	Gaz Butane/Propane G30 / G 31 29 / 37 / 50 mbar
Feux vifs:				
- grand brûleur diamètre 95 mm	3,200	0,30	0,35	0,23
- petit brûleur diamètre 65 mm	1,850	0,18	0,20	0,13
Plaque coup de feu (petit brûleur diamètre 65 mm)	1,950	0,18	0,20	0,13
Gril à pierres	5,200	0,50	0,58	0,40
Four grande voûte (741)	6,200	0,59	0,69	0,44

DEBIT REDUIT

BRULEURS	DEBIT CALORIFIQUE REDUIT kW PCS	DEBIT VOLUMIQUE REDUIT m3/h		DEBIT MASSIQUE REDUIT kg/h
		Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 20 / 25 mbar	Gaz Butane/Propane G30 / G 31 29 / 37 / 50 mbar
Feux vifs:				
- grand brûleur diamètre 95 mm	1,000	0,09	0,11	0,07
- petit brûleur diamètre 65 mm	0,580	0,05	0,06	0,04
Plaque coup de feu (petit brûleur diamètre 65 mm)	0,580	0,05	0,06	0,04
Gril à pierres	1,660	0,15	0,18	0,12

3. PUISSANCES DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES

Four grande voûte électrique (74 litres - grand volume)	6 000 W
3500 W sole + 2500 W voûte	
Grilloir four grande voûte gaz	2 500 W
Plaque boulangère (pierre à pizza)	3 000 W
Lampe de four	25 W
Allumage four gaz grande voûte	25 W
Allumage automatique des brûleurs gaz	25 W
Etuve largeur 450 mm	1 750 W
Plaque vitrocéramique à induction (2 foyers : 220 x 180 mm)	3 700 W
Plaque électrique vitrocéramique radiant Ø 145 mm	1 200 W
Plaque électrique vitrocéramique radiant Ø 180/110 mm (2 zones)	1 700/700 W
Plaque ronde électrique Ø 180 mm	2 000 W
Plaque ronde électrique Ø 220 mm	2 000 W
Petite plaque coup de feu électrique	1 300 W
(dimensions : 284 x 476 mm)	
Grande plaque coup de feu électrique	2 300 W
(dimensions : 419 x 476 mm)	
Petit Teppan-Yaki La Cornue	1 600 W
(dimensions : 284 x 478 mm)	
Grand Teppan-Yaki La Cornue	2 000 W
(dimensions : 419 x 478 mm)	
Grande plaque à induction	3 700 W
(diamètre zone de chauffe 280 mm)	
Grand Wok à induction	3 000 W
(diamètre 300 mm)	

4. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique de votre appareil se trouve à l'intérieur de tiroir de propreté. Afin de visualiser cette plaque tirez vers vous le tiroir de propreté.

Vous pouvez trouver sur la plaque le nom et l'adresse de fabricant ainsi que les informations suivantes :

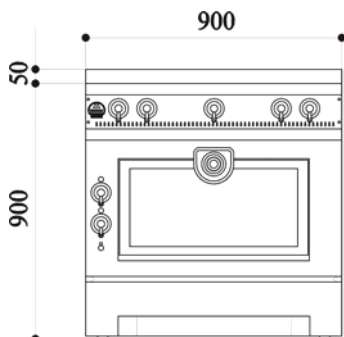
- 1) Type d'appareil (modèle).
- 2) N° de série (n° de la commande) et l'année de fabrication.
- 3) Tension assignée ou plage assignée de tensions pour votre appareil en Volts courant alternatif.
- 4) Puissance assignée totale électrique en Watts et puissance des plaques induction si votre appareil est équipé.
- 5) ΣQ_n : débit calorifique du gaz en kW PCS (Pouvoir Calorifique Supérieur).
- 6) Débit massique en kg/h - uniquement pour gaz propane ou butane.
- 7) Catégorie de l'appareil.
- 8) N° d'homologation CE.



CUISINIÈRE ET TABLE GRAND - MAMAN 90

I. DIMENSIONS

Cuisinière (modèle GMC) :



Poids cuisinière : 110 à 150 kg

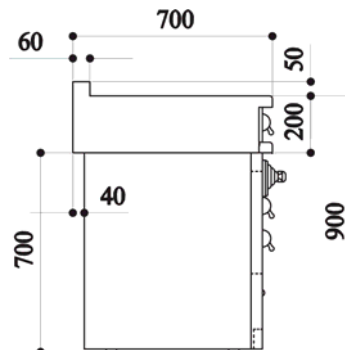
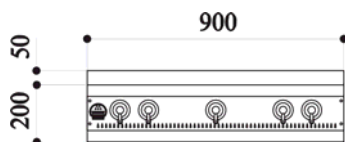
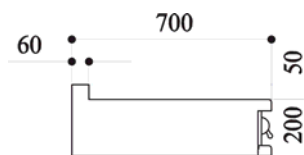


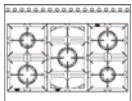
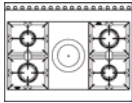
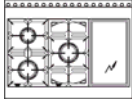
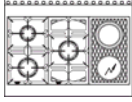
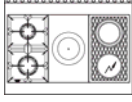
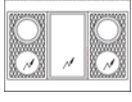

Table de cuisson (modèle TCM) :



Poids table de cuisson : 70 à 90 kg



2. COMPOSITIONS DE TABLES

M0		2 feux gaz (petit arrière) 1 monofeu gaz 2 feux gaz (petit avant)
M1		2 feux gaz (petit arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit avant)
M2		2 feux gaz (petit arrière) 1 monofeu gaz 1 petit teppan-yaki électrique
M3		2 feux gaz (petit arrière) 1 monofeu gaz 2 plaques induction électriques
M4		2 feux gaz (petit arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 plaques induction électriques
MA		2 plaques induction électriques 1 petit teppan-yaki électrique 2 plaques induction électriques
MB		2 plaques induction électriques 1 plaque coup de feu électrique 2 plaques induction électriques

CUISINIÈRE GRAND - MAMAN 90 - GMC

3. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUES CUISINIÈRE



Modèle	Fours		INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	GAZ	ELECTRIQUE	DEBIT CALORIFIQUE kW/PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²
GMC--G0 M00	1		19,50	1,86	2,16	1,41	2575	1	12	1,5	–	–	–
GMC--E0 M00		1	13,30	1,27	1,47	0,97	6050	1	27	4	1	16	1,5
GMC--G0 M10	1		18,25	1,73	2,01	1,31	2575	1	12	1,5	–	–	–
GMC--E0 M10		1	12,05	1,14	1,32	0,87	6050	1	27	4	1	16	1,5
GMC--G0 M20	1		14,45	1,38	1,60	1,04	4175	1	18	2,5	1	11	1,5
GMC--E0 M20		1	8,25	0,79	0,91	0,60	7650	2	27 / 7	4 / 1	1	16	1,5
GMC--G0 M30	1		14,45	1,38	1,60	1,04	6275	1	27	4	1	11	1,5
GMC--E0 M30		1	8,25	0,79	0,91	0,60	9750	2	27 / 16	4 / 1,5	1	16	1,5
GMC--G0 M40	1		13,20	1,25	1,45	0,94	6275	1	27	4	1	16	1,5
GMC--E0 M40		1	7,00	0,66	0,76	0,50	9750	2	27 / 16	4 / 1,5	1	16	1,5
GMC--E0 MA0		1	0,00	0,00	0,00	0,00	15025	2	33 / 32	4 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GMC--E0 MB0		1	0,00	0,00	0,00	0,00	14725	2	32 / 32	4 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5

TABLE À POSER GRAND - MAMAN 90 - TCM

4. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUES TABLES DE CUISSON

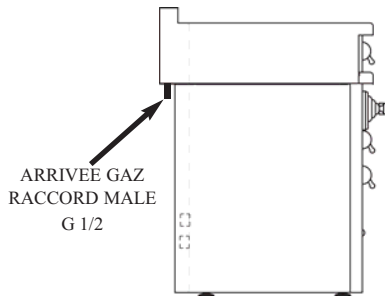


Modèle	INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	DEBIT CALORIFIQUE kW PCS	DEBIT VOLUMIQUE m^3/h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm^2	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm^2
TCM--00 M00	13,30	1,26	1,45	0,95	25	1	0,1	0,5	–	–	–
TCM--00 M10	12,05	1,14	1,30	0,85	25	1	0,1	0,5	–	–	–
TCM--00 M20	8,25	0,78	0,90	0,59	1625	1	7	1	–	–	–
TCM--00 M30	8,25	0,78	0,90	0,59	3725	1	16	1,5	–	–	–
TCM--00 M40	7,00	0,66	0,75	0,49	3725	1	16	1,5	–	–	–
TCM--00 MA0	0,00	0,00	0,00	0,00	9000	2	32 / 7	4 / 1	1	16	1,5
TCM--00 MB0	0,00	0,00	0,00	0,00	8700	2	32 / 6	4 / 1	1	16	1,5

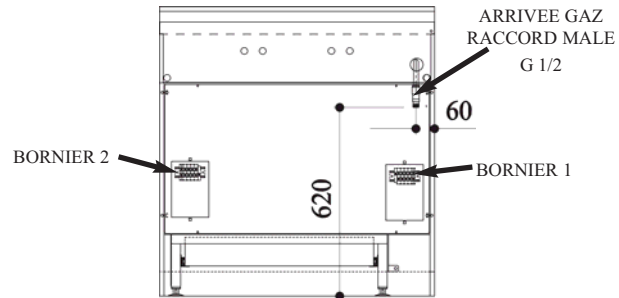
CUISINIÈRE ET TABLE GRAND-MAMAN 90

5. RACCORDEMENTS CUISINIÈRES

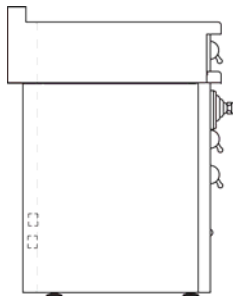
Cuisinière mixte



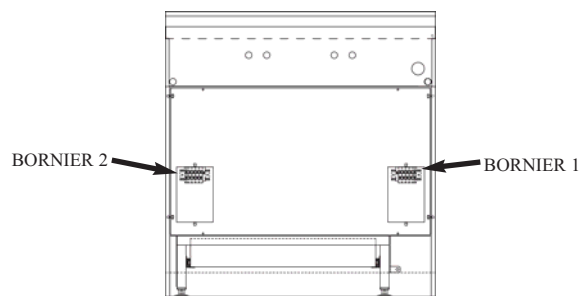
vue arrière



Cuisinière tout électrique

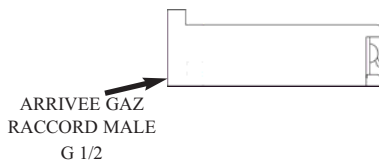


vue arrière



6. RACCORDEMENTS TABLES DE CUISSON

Table de cuisson mixte ou tout gaz



vue arrière

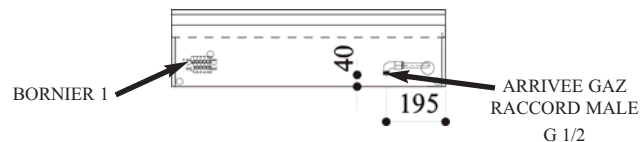


Table de cuisson tout électrique



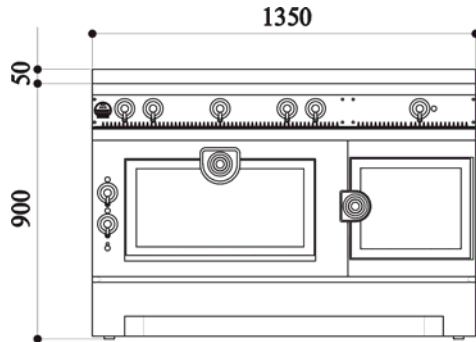
vue arrière



CUISINIÈRE ET TABLE GRAND-PAPA 135

I. DIMENSIONS

Cuisinière (modèle GPC) :



Poids cuisinière : 180 à 220 kg

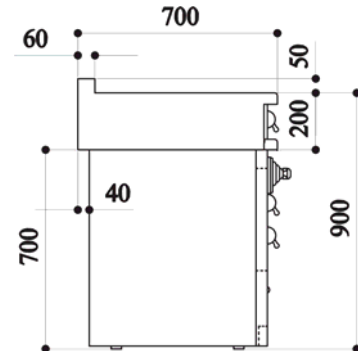
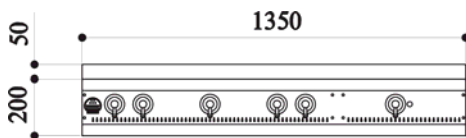
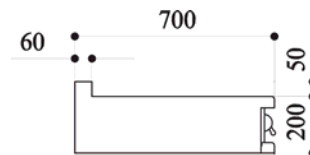


Table de cuisson (modèle TCC) :



Poids table de cuisson : 80 à 100 kg



2. COMPOSITIONS DE TABLES

T0		2 feux gaz (petit arrière) 1 monofeu gaz 2 feux gaz (petit avant) + option
T1		2 feux gaz (petit arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit avant) + option
T2		2 feux gaz (petit arrière) 1 monofeu gaz 1 petit teppan-yaki électrique + option
T3		2 feux gaz (petit arrière) 1 monofeu gaz 2 plaques induction électriques + option
T4		2 feux gaz (petit arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 plaques induction électriques + option
TA		2 plaques induction électriques 1 petit teppan-yaki électrique 2 plaques induction électriques + option
TB		2 plaques induction électriques 1 plaque coup de feu électrique 2 plaques induction électriques + option

OPTIONS GRAND - PAPA 135

T		Grand teppan-yaki électrique
P		Grande plaque induction électrique
W		Grand WOK induction électrique
N		Plan de travail neutre inox

CUISINIÈRE GRAND-PAPA 135 - GPC



3. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUES CUISINIÈRE

Cuisinière Grand-Papa 135 avec "Plan Neutre"

Modèle	Fours		INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	GAZ	ELECTRIQUE	DEBIT CALORIFIQUE KW PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar			Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)
GPC--G0 T0N	1		19,50	1,86	2,16	1,41	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GPC--E0 T0N		1	13,30	1,27	1,47	0,97	7800	2	27 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GPC--G0 T1N	1		18,25	1,73	2,01	1,31	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GPC--E0 T1N		1	12,05	1,14	1,32	0,87	7800	2	27 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GPC--G0 T2N	1		14,45	1,38	1,60	1,04	5925	1	26	4	1	11	1,5
GPC--E0 T2N		1	8,25	0,79	0,91	0,60	9400	2	27 / 15	4 / 1,5	1	16	1,5
GPC--G0 T3N	1		14,45	1,38	1,60	1,04	8025	2	27 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GPC--E0 T3N		1	8,25	0,79	0,91	0,60	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8 *	1,5 / 1*
GPC--G0 T4N	1		13,20	1,25	1,45	0,94	8025	2	27 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GPC--E0 T4N		1	7,00	0,66	0,76	0,50	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8 *	1,5 / 1*
GPC--E0 TAN		1	0,00	0,00	0,00	0,00	16775	3	27 / 15 / 32	4 / 1,5 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GPC--E0 TBN		1	0,00	0,00	0,00	0,00	16475	3	27 / 13 / 32	4 / 1,5 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5

Cuisinière Grand-Papa 135 avec option "Grande Plaque Induction"

Modèle	Fours		INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	GAZ	ELECTRIQUE	DEBIT CALORIFIQUE KW PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar			Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)
GPC--G0 T0P	1		19,50	1,86	2,16	1,41	8025	2	11 / 24	1,5 / 2,5	1	16	1,5
GPC--E0 T0P		1	13,30	1,27	1,47	0,97	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8 *	1,5
GPC--G0 T1P	1		18,25	1,73	2,01	1,31	8025	2	11 / 24	1,5 / 2,5	1	16	1,5
GPC--E0 T1P		1	12,05	1,14	1,32	0,87	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8 *	1,5
GPC--G0 T2P	1		14,45	1,38	1,60	1,04	9625	2	11 / 31	1,5 / 4	2*	11* / 16	1,5* / 1,5
GPC--E0 T2P		1	8,25	0,79	0,91	0,60	13100	2	27 / 31	4 / 4	2*	16 / 15 *	1,5 / 1,5 *
GPC--G0 T3P	1		14,45	1,38	1,60	1,04	11725	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	11* / 16	1,5* / 1,5
GPC--E0 T3P		1	8,25	0,79	0,91	0,60	15200	3	27 / 24 / 16	4 / 2,5 / 1,5	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GPC--G0 T4P	1		13,20	1,25	1,45	0,94	11725	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	11* / 16	1,5* / 1,5
GPC--E0 T4P		1	7,00	0,66	0,76	0,50	15200	3	27 / 24 / 16	4 / 2,5 / 1,5	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GPC--E0 TAP		1	0,00	0,00	0,00	0,00	20475	3	27 / 31 / 32	4 / 4 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GPC--E0 TBP		1	0,00	0,00	0,00	0,00	20175	3	27 / 29 / 32	4 / 4 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5

* ATTENTION : dans le cas de 2 câbles et l'alimentation en 400 V a.c. TRI, 1 câble est en 400 V TRI et 1 câble en 230 V MONO

TABLE À POSER GRAND-PAPA 135 - TCC

4. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUES TABLES DE CUISSON



Table à poser Grand-Papa 135 avec "Plan Neutre"

Modèle	INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	DEBIT CALORIFIQUE kW PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²
TCC--00 T0N	13,30	1,26	1,45	0,95	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TCC--00 T1N	12,05	1,14	1,30	0,85	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TCC--00 T2N	8,25	0,78	0,90	0,59	1625	1	7	1	-	-	-
TCC--00 T3N	8,25	0,78	0,90	0,59	3725	1	16	1,5	-	-	-
TCC--00 T4N	7,00	0,66	0,75	0,49	3725	1	16	1,5	-	-	-
TCC--00 TAN	0,00	0,00	0,00	0,00	9000	2	32 / 7	4 / 1	1	16	1,5
TCC--00 TBN	0,00	0,00	0,00	0,00	8700	2	32 / 6	4 / 1	1	16	1,5

Table à poser Grand-Papa 135 avec option "Grande Plaque Induction"

Modèle	INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	DEBIT CALORIFIQUE kW PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²
TCC--00 T0P	13,30	1,26	1,45	0,95	3725	1	16	1,5	-	-	-
TCC--00 T1P	12,05	1,14	1,30	0,85	3725	1	16	1,5	-	-	-
TCC--00 T2P	8,25	0,78	0,90	0,59	5325	1	23	2,5	1	16	1,5
TCC--00 T3P	8,25	0,78	0,90	0,59	7425	1	32	4	1	16	1,5
TCC--00 T4P	7,00	0,66	0,75	0,49	7425	1	32	4	1	16	1,5
TCC--00 TAP	0,00	0,00	0,00	0,00	12700	2	23 / 32	2,5 / 4	2*	16* / 16	1,5* / 1,5
TCC--00 TBP	0,00	0,00	0,00	0,00	12400	2	22 / 32	2,5 / 4	2*	16* / 16	1,5* / 1,5

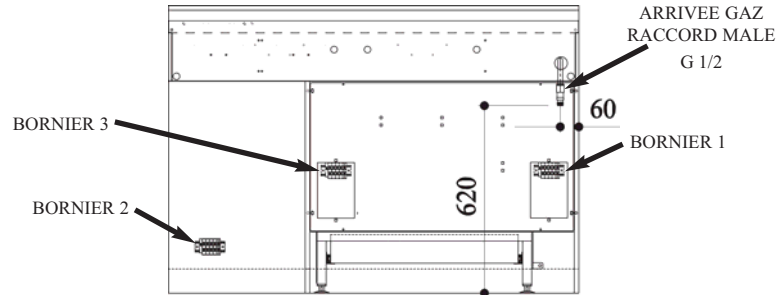
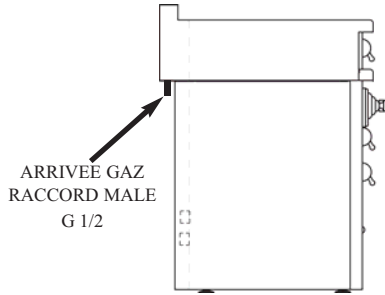
* ATTENTION : dans le cas de 2 câbles et l'alimentation en 400 V a.c. TRI, 1 câble est en 400 V TRI et 1 câble en 230 V MONO

CUISINIÈRE ET TABLE GRAND-PAPA 135

5. RACCORDEMENTS CUISINIÈRES

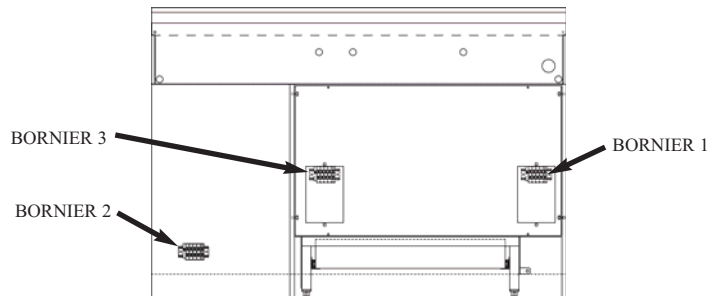
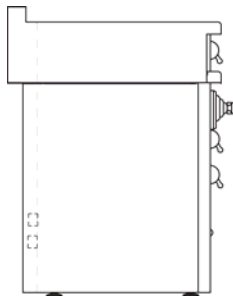
Cuisinière mixte

vue arrière



Cuisinière tout électrique

vue arrière



6. RACCORDEMENTS TABLES DE CUISSON

Table de cuisson mixte ou tout gaz

vue arrière

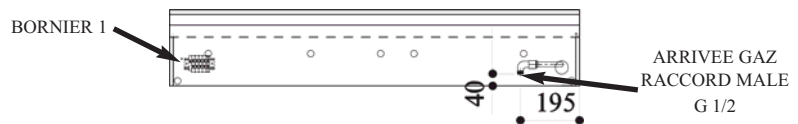
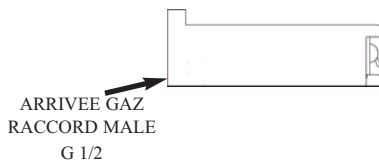


Table de cuisson tout électrique

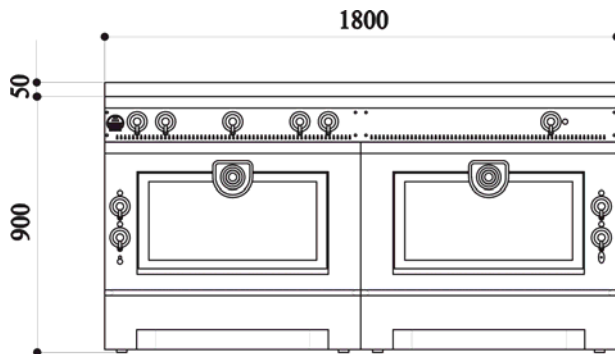
vue arrière



CUISINIÈRE ET TABLE GRAND-PAPA 180

I. DIMENSIONS

Cuisinière (modèle GSC) :



Poids cuisinière : 280 à 320 kg

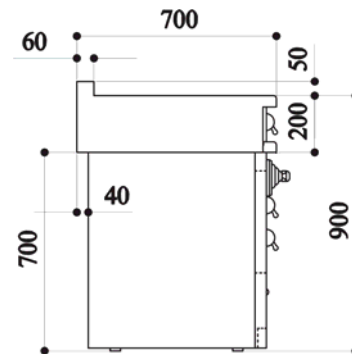
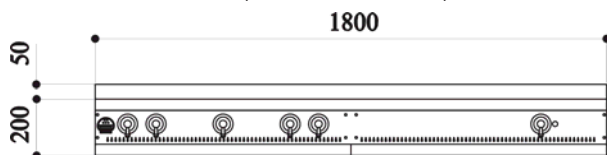
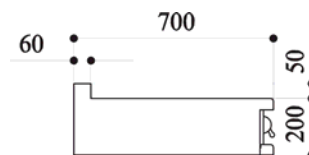


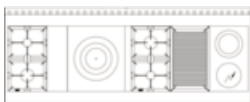
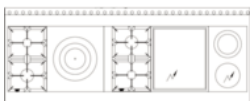

Table de cuisson (modèle TCS) :



Poids table de cuisson : 100 à 130 kg



2. COMPOSITIONS DE TABLES

S40		<ul style="list-style-type: none"> 2 feux gaz (petit arrière) 1 grande plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit avant) 1 gril à pierres gaz 2 plaques induction électriques
S80		<ul style="list-style-type: none"> 2 feux gaz (petit arrière) 1 grande plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit avant) 1 grand teppan-yaki électrique 2 plaques induction électriques
SA0		<ul style="list-style-type: none"> 2 plaques induction électriques 1 grande plaque coup de feu électrique 1 grand teppan-yaki électrique 2 plaques induction électriques

CUISINIÈRE GRAND-PAPA 180 - GSC

3. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUES CUISINIÈRE



Modèle	Fours		INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	GAZ	ELECTRIQUE	DEBIT CALORIFIQUE KW PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²
GSCXXGE S40	1	1	23,45	2,23	2,57	1,69	12300	2	27 / 27	4 / 4	2*	16 / 11 *	1,5 / 1,5*
GSCXXGE S80	1	1	18,25	1,73	1,99	1,29	14300	3	27 / 11 / 25	4 / 1,5 / 2,5	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GSCXXEE SA0		2	0,00	0,00	0,00	0,00	23750	4	27 / 27 / 25 / 26	4 / 4 / 2,5 / 4	3	16 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1,5

* ATTENTION : dans le cas de 2 câbles et l'alimentation en 400 V a.c. TRI, 1 câble est en 400 V TRI et 1 câble en 230 V MONO

TABLE À POSER GRAND-PAPA 180 - TCS

4. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUES TABLES DE CUISSON



Modèle	INFORMATIONS GAZ				INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	DEBIT CALORIFIQUE KW PCS	DEBIT VOLUMIQUE m^3/h		DEBIT MASSIQUE kg/h	Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Butane / Propane G30 / G31 - 29 / 37 / 50 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm^2	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm^2
TCSXX00 S40	17,25	1,64	1,88	1,25	3725	1	16	1,5	-	-	-
TCSXX00 S80	12,05	1,14	1,30	0,85	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
TCSXX00 SA0	0,00	0,00	0,00	0,00	11700	2	25 / 26	2,5 / 4	2*	16 / 16*	1,5 / 1,5*

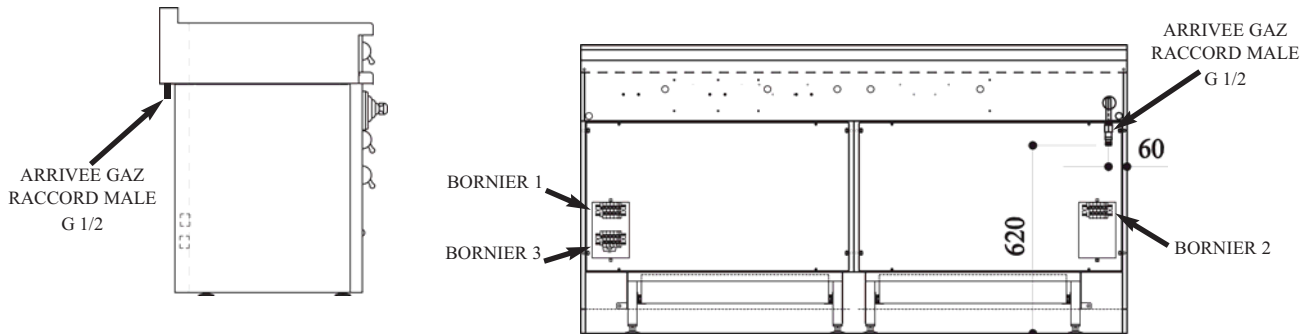
* ATTENTION : dans le cas de 2 câbles et l'alimentation en 400 V a.c. TRI, 1 câble est en 400 V TRI et 1 câble en 230 V MONO

CUISINIÈRE ET TABLE GRAND-PAPA 180

5. RACCORDEMENTS CUISINIÈRES

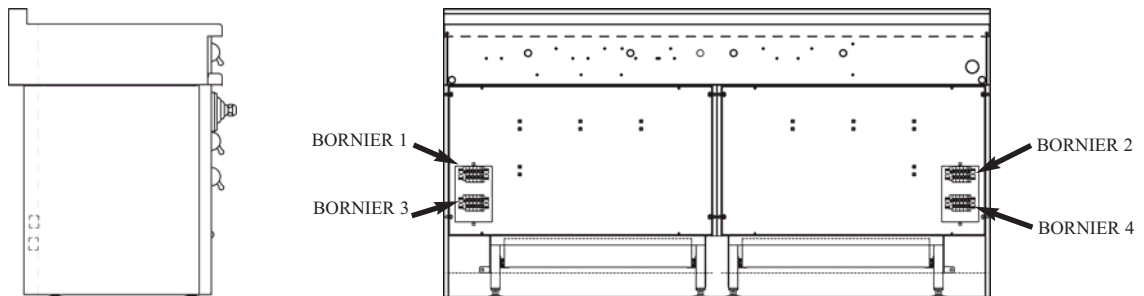
Cuisinière mixte

vue arrière



Cuisinière tout électrique

vue arrière



6. RACCORDEMENTS TABLES DE CUISSON

Table de cuisson mixte ou tout gaz

vue arrière

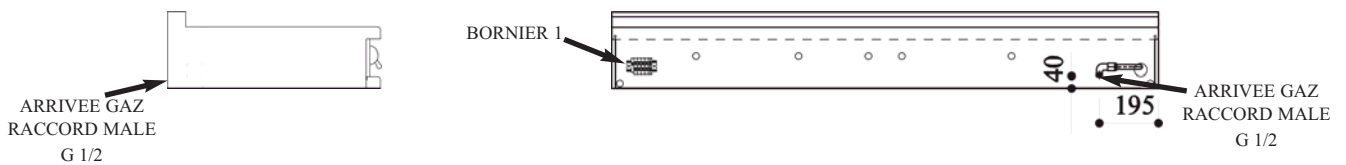


Table de cuisson tout électrique

vue arrière



AMÉNAGEMENTS AVANT LIVRAISON

Afin que l'installation de votre appareil puisse s'effectuer dès sa livraison, il vous faut vérifier que l'aménagement de votre cuisine, vos alimentations en gaz et électricité soient prêts à le recevoir.

Toutes les installations gaz et électriques doivent être conformes aux normes et réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies d'électricité et de gaz locales.

En cas d'installation de l'appareil par nos soins, nos techniciens peuvent vous demander un certificat de conformité installation intérieure de gaz et d'électricité.

Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

I. SÉCURITÉ

1.1. Aération

Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation. Toutes les exigences et réglementations en vigueur concernant l'aération des locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être respectées.

Il est indispensable que la pièce dans laquelle sera installée la cuisinière ou la table à poser "La Cornue" jouisse d'une excellente ventilation, c'est-à-dire d'une évacuation extérieure - pour les buées et gaz brûlés - et d'une arrivée d'air frais.

N'utilisez aucun système à recyclage.

Un débit d'au moins 4 m³/h d'air neuf par kW de débit calorifique gaz est nécessaire pour assurer l'alimentation en air de combustion.

Prenez en compte tous les appareils utilisant des combustibles gazeux installés dans la pièce, car une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

La réglementation gaz impose également la mise en place de ventilation haute et basse dans la pièce recevant un appareil gaz.

L'évacuation extérieure doit être constituée par des aérateurs fixes ou des vitres à lamelles basculantes ainsi que par des aspirateurs de buée ou des hottes aspirantes. Nous vous conseillons vivement l'utilisation d'une hotte aspirante.

Puissance conseillée :

- 1400 m³/h pour le "Grand Papa 180"
 - 700 m³/h pour le "Grand Papa 135" et la "Grand-Maman 90"
- ou 10 à 15 fois le volume d'air de la pièce par heure.

"La Cornue" est en mesure de proposer, soit des modèles de hottes fabriqués sur mesure dans des matériaux en harmonie avec votre cuisinière soit des extracteurs à encastrer dans une hotte construite par les soins de l'utilisateur.

La hotte de ventilation devra être construite en matériaux non combustibles.

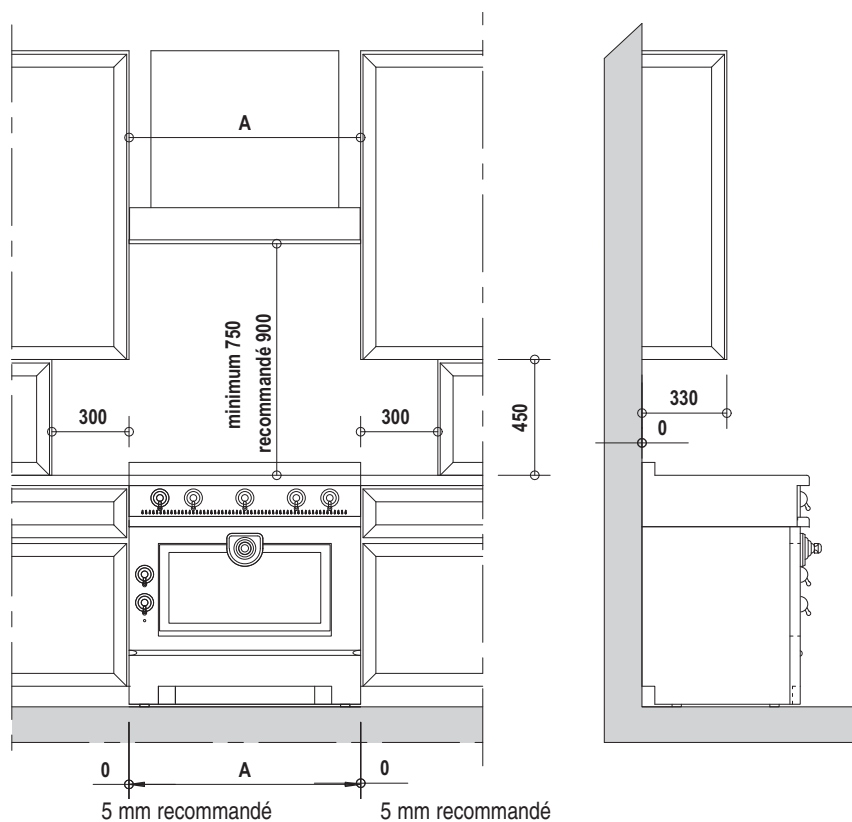
Pour une efficacité optimale, l'arrivée d'air frais pour le renouvellement de l'air extrait par la hotte doit se faire dans un rayon de 2 à 3 m, au niveau du sol.

1.2. Encastrement (voir figure ci-dessous)

Le calorifugeage du four et de la table étant spécialement soigné, l'appareil peut s'encastrer sans aucune précaution particulière de voisinage. Toutefois si l'on adosse la cuisinière ou la table contre un mur, les parties les plus chaudes (bande entre 60 et 95 cm du sol, et surface entre la table et la hotte) sont à protéger par une plaque inox (crédence) ou des carreaux de faïence. La Cornue est en mesure de vous proposer une large gamme de crédences (plaques en inox) aux dimensions adaptées à votre cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 5 mm chaque côté entre les unités, pour permettre le déplacement de la cuisinière.

Pour les tables à poser il est nécessaire de prévoir du carton céramique d'une épaisseur minimum de 20 mm afin d'isoler les meubles situés au dessous de la table.



Distances minimum par rapport au mobilier (en mm)

2. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension : 220 - 240 V a.c. en monophasé + neutre + terre
400 V a.c. en triphasé + neutre + terre.
50/60 Hz

Sécurité :

Alimentation électrique obligatoirement reliée à la terre et présence d'un **disjoncteur de protection** compatible avec la puissance de l'appareil. Lorsqu'une cuisinière est raccordée en 400 V triphasé, le disjoncteur associé doit obligatoirement être quadripolaire (couper les 3 phases et le neutre).

Dans les régions à risques une protection supplémentaire sera prise contre les phénomènes électriques naturels (foudre).

Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Puissance :

Il convient de vérifier si la puissance de votre installation électrique permet de disposer de la puissance correspondant à votre modèle, compte-tenu des appareils électriques déjà installés. Se référer aux tableaux de chacun des modèles pour la puissance totale et l'intensité nécessaire.

La puissance électrique totale de votre appareil est également indiquée sur la plaque signalétique et sur le certificat de garantie (voir pt. 4, page 11 pour l'emplacement de la plaque).

En raison de la puissance des appareils La Cornue, un raccordement par prise n'est pas recommandé : le raccordement électrique s'effectuera par un câble souple sans prise, lié directement à la sortie du disjoncteur par l'intermédiaire d'une boîte de connexion avec barrette à bornes.

Seules les tables à poser tout gaz ne comportant que l'allumage des brûleurs de la table pourront être raccordées par une simple prise 3 fiches.

3. ALIMENTATION GAZ

Les installations gaz doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Rappel des principales obligations concernant les installations gaz :

L'alimentation en gaz doit se faire par une canalisation métallique rigide, terminée par une vanne d'arrêt manuelle, facilement accessible.

Cette vanne doit être positionnée en tenant compte que, sur l'appareil, l'arrivée du gaz est située :

- sur la gauche de la cuisinière,
- au niveau du plan de repos (en bas à gauche) pour les tables à poser.

Pour les raccordements voir les dessins des pages de présentation spécifiques de chaque modèle.

Lorsque votre cuisinière ou votre table à poser est encastrée entre deux meubles, l'accessibilité de la vanne d'arrêt doit être assurée par une découpe appropriée dans le fond du meuble.

Interdiction d'utilisation de tube souple caoutchouc à fixation par colliers pour alimentation des appareils à gaz.

Après tous travaux effectués sur votre réseau de distribution de gaz, faites un essai de fonctionnement avant de raccorder l'appareil ; ceci afin qu'aucune bavure métallique ne puisse pénétrer dans la rampe d'alimentation de l'appareil et obstruer les brûleurs ou les robinets gaz.

Effectuez les essais de résistance mécanique et d'étanchéité selon les normes en vigueur.

4. MISE EN PLACE

Afin d'assurer une parfaite horizontalité de la table de cuisson, surtout sur des sols anciens, nous vous conseillons de poser votre cuisinière sur une base en bois ou ciment et votre table sur un meuble parfaitement horizontal, dont la hauteur vous permettra d'amener la table de cuisson à un niveau adapté à l'environnement ou à vos propres souhaits.

Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Chaque cuisinière est équipée de pieds réglables permettant de compenser les différences de niveau du sol.

RAPPEL : Pour les tables à poser il est nécessaire de prévoir du carton céramique d'une épaisseur minimum de 20 mm afin d'isoler les meubles situés au dessous de la table.

RACCORDEMENTS

I. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les appareils "La Cornue" sont livrés munis d'un à quatre câble(s) d'alimentation souple(s), référencé(s) H07 RN-F et composé(s) de 3 ou 5 conducteurs, d'une longueur d'environ 1,50 m, prêt(s) à être raccordé(s) sur une alimentation 220-240 V monophasée ou 400 V triphasée + neutre + terre, selon les indications qui figuraient sur le bon de commande (voir le tableau correspondant au modèle pour les puissances).

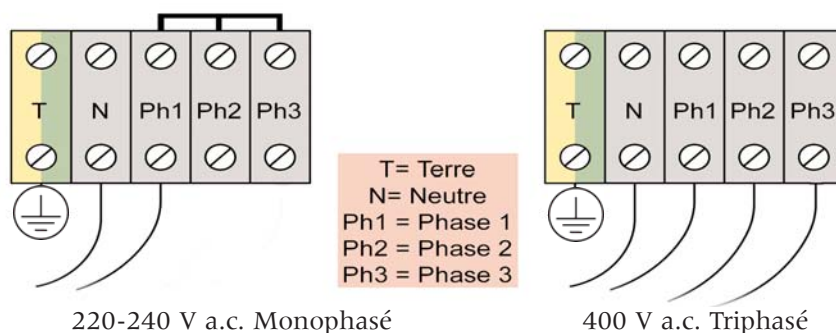
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Avant d'accéder aux borniers de raccordement tous les circuits d'alimentation électrique doivent être déconnectés.

RAPPEL : le raccordement sur l'alimentation générale doit se faire sur des barrettes à bornes et non sur des prises enfichables.

Faire passer le câble en dessous des évacuations d'air chaud, à l'arrière du four et jamais devant l'une d'elles.

Si ultérieurement votre appareil devait être branché sur une alimentation de type différent, vous pouvez dans certains cas (consulter avant notre service technique), procéder à la modification du câblage en conséquence, selon les indications suivantes :

- Dévissez la tôle de protection à l'arrière de l'appareil pour accéder au(x) bornier(s) de connexion où sont raccordés les différents éléments chauffants (s'il y a 2, 3 ou 4 câbles d'alimentation sur la cuisinière, il y a également 2, 3 ou 4 borniers de connexion).



- Pour une alimentation en **220 - 240 V monophasé**, shuntez les plots P1, P2, P3, puis raccordez les conducteurs du câble comme suit :
 - le neutre (conducteur bleu) sur N
 - la phase (conducteur rouge ou brun) sur P1
 - la terre sur T (jaune/vert)
- Pour une alimentation en **400 V triphasé**, retirez le shunt des plots P1, P2, P3, puis raccordez les conducteurs du câble comme suit :
 - le neutre (conducteur bleu) sur N
 - les trois autres conducteurs (rouge ou brun) sur les plots P1, P2, P3.
 - la terre sur T (jaune/vert).

S'assurer que la section des câbles électriques correspond bien à celle indiquée dans les tableaux de la description générale de chaque appareil.

2. RACCORDEMENT GAZ

Nos appareils sont livrés équipés d'injecteurs correspondants à la nature de l'alimentation gaz spécifiée lors de la commande (gaz naturel, butane ou propane). Seuls ces injecteurs seront à changer si le gaz utilisé devait être de nature ou de pression différente.

Il est nécessaire également de régler ou de changer les vis de débit réduit (vis by-pass). Voir page 40 le tableau des injecteurs et des vis de débit réduit (vis by-pass) à utiliser, selon le type de gaz et le pays d'installation, ainsi que les modalités de remplacement.

Si rien n'est spécifié à la commande, l'appareil est équipé d'injecteurs pour gaz naturel G20 pression 20 mbar.

La nature du gaz pour laquelle l'appareil est équipé est indiquée sur une étiquette, à l'arrière de la table, près du tuyau d'arrivée du gaz et sur le certificat d'essai joint avec l'appareil.

Le raccordement gaz doit être effectué selon les règles d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être mis en service.

Le raccordement sur la vanne d'arrêt préalablement posée peut se faire soit par une installation en tube métallique rigide, soit par l'intermédiaire de tuyau flexible à raccords vissables, agréé.

Les caractéristiques de ce tuyau doivent être adaptées à la nature et au mode de distribution du gaz utilisé ainsi qu'au diamètre des embouts de raccordement.

Le tuyau ne doit pas passer à l'arrière, devant ou à proximité d'une évacuation d'air chaud mais disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes. Il ne doit pas être écrasé ou coincé et doit être disposé de façon à éviter tout effort de traction.

Il doit être solidement assujéti à ses deux extrémités et visitable sur toute la longueur.

Le tuyau doit être renouvelé par l'utilisateur dès que son état l'exige et, en tout cas, avant sa date limite d'emploi indiquée sur le tuyau.

Utilisation recommandée : le tuyau flexible métallique (en inox entouré d'une tresse métallique) à raccords vissables sans limite de durée de vie.

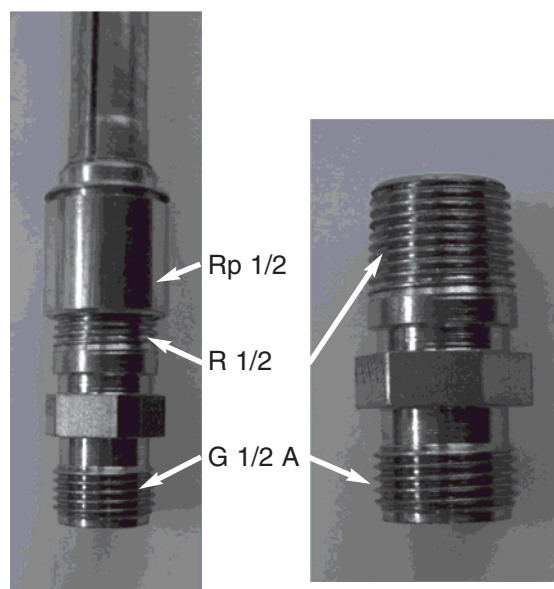
Il est interdit de raccorder nos appareils à gaz par des tubes souples montés sur abouts porte-caoutchouc, quel que soit le gaz utilisé.

Nos appareils sont livrés avec un raccord fileté avec le filetage extérieur cylindrique au pas du gaz "G 1/2 A" conforme à la norme EN ISO 228-1:2003. Ce type de raccordement est utilisé en France et certains pays européens.

Si vous devez utiliser un raccord extérieur conique "R 1/2" conforme aux normes EN 10226-1:2004 et EN 10226-2:2005 ou intérieur cylindrique "Rp 1/2" conforme à la norme EN 10226-1:2004, dévissez l'adaptateur monté sur l'appareil et, soit le retourner, soit raccorder votre tuyau directement sur l'extrémité de la tubulure.

Vissez le tuyau gaz sur l'extrémité de la tubulure de l'appareil, en serrant uniquement à la main. Placez deux outils appropriés - un sur la tubulure pour prévenir tout mouvement et un autre sur le raccord du tuyau - et serrez le raccord sur le tuyau. Montez le tuyau de façon à ce que le tuyau pende en forme de "U".

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de l'appareil. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent



pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un liquide moussant conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

L'étanchéité doit être assurée par le serrage de deux surfaces d'étanchéité en dehors du filetage et en interposant un joint d'étanchéité approprié. Pour assurer l'étanchéité dans le filetage une pâte d'étanchéité ou un produit de jointoiement approprié doit être appliqué sur le filetage.

Si une pâte d'étanchéité doit être utilisée, nous vous recommandons le produit **LOCTITE 542**.

Pour connaître l'emplacement exact des sorties gaz et électrique sur votre appareil se référer aux dessins sur les pages de la partie description de chaque type d'appareil.

Pour les appareils fonctionnant aux gaz BUTANE / PROPANE, utilisation de deux bouteilles avec inverseur automatique ou citerne extérieure et détendeur standard adapté au débit total de votre modèle (voir tableaux pages 13 à 22) et à la pression du gaz.

Nous vous conseillons d'utiliser un détendeur de minimum 2 kg/h pour les tables à poser et un détendeur de minimum 3 kg/h pour les cuisinières.

En règle générale il faut respecter une marge de sécurité supplémentaire de 20 à 30% du débit maximal de l'appareil.

Afin d'assurer une pression constante de l'alimentation gaz, le détendeur ne doit pas être éloigné de plus de 2 m de l'appareil.

Chaque appareil doit disposer de son propre détendeur.

MISE EN SERVICE - RÉGLAGES

I. MISE EN MARCHÉ DES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

PREMIERE MISE EN SERVICE

Procéder à la purge de l'air du réseau gaz en commençant par chacun des brûleurs de la table de cuisson. Une fois fait, la mise en service du four gaz est possible.

Si, néanmoins, la sécurité du four venait à se déclencher (voyant rouge allumé), presser le bouton de réarmement situé au dessus pour renouveler l'opération.

Les brûleurs gaz de nos appareils de la ligne "Cornuchef" sont équipés de sécurité par thermocouples : si un brûleur s'éteint involontairement, l'alimentation en gaz de celui-ci est automatiquement coupée.

Le thermocouple ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

1.1. Feux vifs avec allumage électrique

Tous nos appareils sont équipés en série de l'allumage automatique des brûleurs gaz.

Pour allumer le feu vif appuyez sur sa manette de commande et tournez-la vers la gauche sur la position "grande flamme".

Le brûleur s'allume automatiquement. Maintenez la manette enfoncée pendant 5 à 10 secondes (lors de la première mise en marche le temps de réaction du thermocouple de sécurité peut être plus important, mais max. 15 s).

Le bruit de "tic-tic" vous indique le fonctionnement normal de l'allumage.



- Ralenti : il est obtenu en tournant la manette au maximum vers la gauche ou tête en bas.
- Extinction : ramenez la manette en position verticale en la tournant vers la droite.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

1.2. Plaque coup de feu ou gril à pierres gaz avec allumage électrique

Allumage identique à celui des feux vifs



Plaque coup de feu gaz (petite)



Gril à pierres gaz

1.3. Plaques rondes vitrocéramiques - foyers radiants

Attention : si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'alimentation.

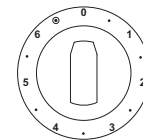
Pour mettre en chauffe la plaque vitrocéramique à simple foyer - diamètre 145 mm - tournez la manette vers la droite ou vers la gauche, jusqu'à la position désirée :

- 1, correspond à la puissance la plus faible,
- 6, correspond à la puissance la plus forte,
- 0, correspond à la position d'arrêt.

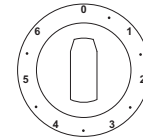
Pour mettre en chauffe le foyer central de la plaque vitrocéramique à double foyer - 2 zones, diamètre 180 / 110 mm - il faut tourner le simmerstat à double circuit seulement dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour allumer les 2 foyers (extérieur et central), tournez la manette vers la droite jusqu'au signe ☉ (voir figure ci-contre) afin d'entendre le déclic du micro-interrupteur qui allumera la résistance périphérique.

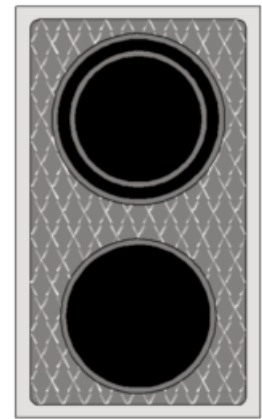
Sur cette position les deux foyers atteignent la température maximale. En revenant sur les chiffres de 6 à 1, vous pourrez ensuite régler la température du double foyer.



foyer double



foyer simple



Nota : il est impossible d'allumer uniquement le foyer extérieur.

Les plaques vitrocéramiques radiantes sont dotées de 3 témoins : un en bas à gauche – témoin de fonctionnement et 2 témoins de chaleur résiduelle (un pour chaque foyer) en bas à droit. **Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur.**

1.4. Plaques vitrocéramiques à induction

La chaleur à induction chauffe les aliments et les liquides très rapidement ; faites attention tant que vous n'êtes pas familiarisé avec ce type de cuisson.

Attention : si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'alimentation.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement des plaques à induction au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

MISE EN GARDE : MEME LORSQUE LES INDICATEURS S'ETEIGNENT, LA SURFACE PEUT NE PAS ETRE COMPLETEMENT REFROIDIE.

Protection en cas de surchauffe : le foyer est protégé par une sécurité thermique qui le rend momentanément inutilisable en cas de surchauffe (oubli d'une casserole vide). La surchauffe se traduit par l'affichage "E2" et le foyer ne chauffe plus. Quand la température est redevenue normale, l'affichage "E2" disparaît, il est possible de commander à nouveau le foyer.

Surchauffe interne de la table de cuisson : une mauvaise installation ou une utilisation intensive et prolongée peut provoquer un échauffement interne des composants électroniques.

Il existe plusieurs niveaux de protection en cas de surchauffe de l'électronique interne :

- si la température interne est > 80°C la fonction booster est désactivée,
- si la température interne est > 89°C la puissance est automatiquement réduite de 60 %,
- si la température interne est > 94°C la puissance de foyers est entièrement coupée.

Une plaque à induction fonctionne essentiellement avec des récipients contenant des matériaux magnétiques (les fonds en cuivre, verre ou aluminium ne sont pas appropriés).

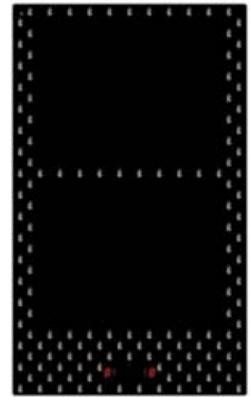
1.4.1. Plaques à induction avec 2 zones de cuisson

La zone de cuisson de dimensions 220 x 180 mm s'adapte et reconnaît automatiquement le diamètre du récipient utilisé (de 120 à 250 mm) de manière à restituer la meilleure répartition de chaleur au récipient, et obtenir une cuisson homogène.

Chaque foyer dispose d'une puissance de chauffe de 2100* Watts - position 9 ou 3700* W - position "Booster".

** En induction, la puissance délivrée varie avec la taille, la forme et la qualité des casseroles utilisées.*

La puissance maximum sur les deux foyers fonctionnant simultanément est de 3700 Watts.



On règle la puissance du foyer avant ou du foyer arrière en tournant la manette dans le sens horaire, jusqu'à la position désirée - l'indicateur [1] jusqu'à [9] s'affiche. Pour arrêter votre zone de cuisson ramenez la manette en position verticale en la tournant dans le sens anti horaire. Le symbole [0] ou [H] apparaît sur l'afficheur.

Pour plus de détails sur le fonctionnement des plaques à induction, référez-vous à la notice "Mode d'Emploi Les Plaques à Induction La Cornue" jointe à votre cuisinière.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle [H] sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie.

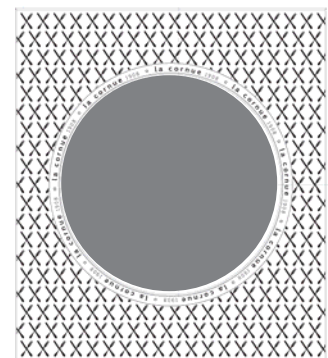
1.4.2. Grande plaque à induction (option Grand-Papa 135 et 180)

La grande zone de cuisson de diamètre 280 mm est adaptée aux grands **récipients de diamètre minimum 180 mm à 300 mm**, de manière à restituer la meilleure répartition de chaleur au récipient et à obtenir une cuisson homogène.

Votre foyer dispose d'une puissance nominale de chauffe de 2400 Watts et en fonction de surpuissance "booster" de 3700 Watts.

La fonction surpuissance fournit un complément de puissance au foyer. C'est une fonction très utile pour porter rapidement à ébullition une grande casserole remplie d'eau, par exemple.

Pour mettre la grande plaque en fonctionnement, il suffit de tourner le doseur d'énergie dans le sens horaire sur les positions 1 à 6. Pour arrêter votre plaque tournez la manette sur la position 0, le voyant s'éteint.



Pour enclencher **la fonction "booster"**, il est nécessaire de se trouver initialement à la position maximale. Une impulsion supplémentaire dans le sens horaire enclenchera cette fonction. Le doseur d'énergie revient de lui-même à la position de chauffe maximale sans arrêter le mode "booster".

Il existe 4 possibilités pour stopper la fonction "booster" :

- Donner une impulsion identique à celle de la mise en marche de la fonction.
- Diminuer la puissance de chauffe en tournant le doseur dans le sens antihoraire.
- Enlever et repositionner l'ustensile de cuisine (casserole, poêle, ...).
- Attendre l'arrêt automatique de la fonction. Pour des raisons de sécurité le système coupe automatiquement la fonction "booster" au bout de 10 minutes.

Le voyant lumineux donne quatre types d'information :

1. Fonctionnement normal : allumage constant.
2. Absence d'ustensile de cuisson : clignotement lent.
3. Mode "booster" : clignotement avec un allumage long et une extinction courte.
4. Défaut générateur induction : clignotement très rapide.

Quand la température de la zone de chauffe est supérieure à 60°C, un symbol "H" apparaît sur la surface lorsque le foyer est arrêté ; ce symbole disparaît lorsque la température de la zone de chauffe devient inférieure à 60°C.

1.4.3. Grand WOK induction (option Grand-Papa 135 et 180)

Le foyer du Wok à induction est en vitrocéramique, un matériau indéformable à la chaleur et facile à nettoyer d'un coup d'éponge.

Le principe de la cuisson à induction est basé sur la création d'un champ magnétique entre les récipients et les inducteurs. La plaque vitrocéramique est électriquement et magnétiquement passive et chauffée uniquement par la chaleur dégagée par les ustensiles de cuisson.

Un phénomène identique se produit pour le Wok à induction où les inducteurs épousent la forme incurvée de la zone de cuisson Wok. Seuls la poêle et les ingrédients sont chauffés, le support du Wok, lui, reste à température ambiante. La surface de cuisson reste froide autour du récipient permettant un nettoyage facile puisque les débordements ne caramélisent pas.

Le champ magnétique réagit immédiatement au changement de température sélectionné et permet de faire évoluer rapidement les cuissons.

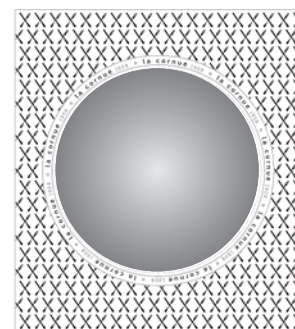
La grande zone de cuisson **de diamètre 300 mm** de notre Grand WOK induction est spécialement adaptée pour la cuisson dans les casseroles à induction à fond rond.

Votre foyer dispose d'une puissance nominale de chauffe de 2300 Watts et, en fonction de surpuissance "booster", de 3000 Watts.

La fonction surpuissance fournit un complément de puissance au foyer.

Pour mettre le Grand WOK en fonctionnement, il suffit de tourner la manette dans le sens horaire sur les positions 1 à 6. Pour arrêter votre WOK tournez la manette sur la position 0, le voyant s'éteint.

Pour enclencher **la fonction "booster"**, il est nécessaire de se trouver initialement à la position maximale. Une impulsion supplémentaire dans le sens horaire enclenchera cette



fonction. Le doseur d'énergie revient de lui-même à la position de chauffe maximale sans arrêter le mode "booster".

Il existe 3 possibilités pour stopper la fonction "booster" :

- Donner une impulsion identique à celle de la mise en marche de la fonction.
- Diminuer la puissance de chauffe en tournant le doseur dans le sens antihoraire.
- Attendre l'arrêt automatique de la fonction. Pour des raisons de sécurité le système coupe automatiquement la fonction "booster" au bout de 10 minutes.

Le voyant lumineux donne quatre types d'information :

1. Fonctionnement normal : allumage constant.
2. Absence d'ustensile de cuisson : clignotement lent.
3. Mode "booster" : clignotement avec un allumage long et une extinction courte.
4. Défaut générateur induction : clignotement très rapide.

Quand la température de la zone de chauffe est supérieure à 60°C, un symbol "H" apparaît sur la surface lorsque le foyer est arrêté ; ce symbole disparaît lorsque la température de la zone de chauffe devient inférieure à 60°C.

1.5. Plaque coup de feu électrique (petite ou grande)

- Grande plaque coup de feu électrique : dimensions 419x476, puissance 2300 W.
- Petite plaque coup de feu électrique : dimensions 284x476, puissance 1300 W.

Pour mettre en chauffe la plaque coup de feu électrique appuyez sur la manette de commande et tournez vers la droite jusqu'à la position désirée:

- 1, correspond à la puissance la plus faible,
- 3, correspond à la puissance la plus forte,
- 0, correspond à la position d'arrêt.

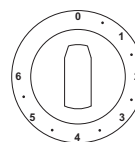


Plaque coup de feu électrique (petite)

1.6. Teppan-yaki électrique (gril japonais)

- Petit modèle : dimensions 284 x 478, puissance 1600 W.
- Grand modèle : dimensions 419 x 478 mm, puissance 2000 W.

Le Teppan-yaki électrique est équipé d'un élément de chauffe à réglage thermostatique, la manette de commande permet un réglage de la température de 50°C (position 1) à 250°C (position 6).



Positionnez la manette du thermostat sur la température désirée, le voyant vert indique la chauffe de l'appareil.

L'extinction du voyant vert indique que la température souhaitée est atteinte, vous pouvez dès lors y déposer vos mets à griller.



Teppan-yaki électrique (petit)

Après l'utilisation, remettez la manette du thermostat sur la position "0" (arrêt)

Position 1 de la manette de commande correspond à 50°C, position 2 à 90°C, position 3 à 130°C, position 4 à 170°C, position 5 à 210°C et position 6 à 250°C. Ces températures sont données uniquement à titre approximatif et concernent le centre du gril. Le gril est plus chaud au centre que sur les côtés. Les côtés peuvent être utilisés pour garder les mets au chaud ou pour continuer la cuisson en profondeur.

2. MISE EN MARCHÉ DES FOURS

2.1. Four gaz avec allumage électronique

Le simmerstat "C" met en service la résistance de la voûte du four (gril), le thermostat "B" met en service la rampe gaz. Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant de mise en marche.

Allumage du four :

Positionnez le thermostat "B" du four sur la température désirée. Le système de régulation électronique de la température permet de contrôler celle-ci de façon totalement automatique, il est donc tout à fait normal que la flamme s'allume et s'éteigne complètement pour maintenir dans le four la température demandée.

L'allumage au moyen d'une allumette est interdit.

Nota :

Le voyant rouge situé en partie basse du boîtier de commande signale un défaut de fonctionnement de l'allumage du four. En cas d'allumage de ce voyant, vérifiez que la vanne d'arrêt gaz est bien sur la position ouverte et que la cuisinière est bien alimentée en gaz, ensuite pressez le bouton "G" situé au dessus du voyant.

Il est nécessaire, lors de la première mise en service, ou d'une inutilisation prolongée, d'actionner plusieurs fois ce bouton pour purger l'air du circuit gaz.

Si le phénomène persiste, contactez notre service après vente ou votre revendeur.

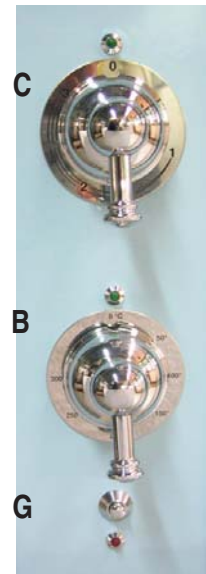
2.2. Four électrique

Le simmerstat "C" met en service la résistance de la voûte du four (gril), le thermostat "B" celle de la sole. Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant de mise en marche.

Allumage du four :

- Positionnez la manette du commutateur "D" sur la position "sole" (en bas).
- Positionnez ensuite le thermostat "B" du four sur la température désirée et le simmerstat "C" sur la puissance correspondante pour le préchauffage.
- Après préchauffage (entre 15 et 20 minutes selon la température), réglez le mode de cuisson en fonction du mets à cuire.
- Vous pouvez enfourner vos mets.

Attention : La manette du commutateur "D" peut être positionnée en bas ou en haut. La position "sole" est en bas, la position "boulangère" est en



haut. Si vous n'avez pas l'option "pierre boulangère" dans votre four électrique, ne positionnez jamais la manette du commutateur en haut.

2.3. Fonction Gril (four gaz et électrique)

Votre four est équipé d'un gril électrique commandé séparément de la sole.

- Positionnez le simmerstat "C" sur la puissance désirée.
- Après préchauffage (entre 5 et 10 minutes selon la température), réglez le mode de cuisson en fonction du mets à cuire.
- Vous pouvez enfourner vos mets à griller.

Lors de l'utilisation de la fonction "gril", la porte du four doit rester entrouverte et le tiroir de propreté de la table tiré vers l'avant.

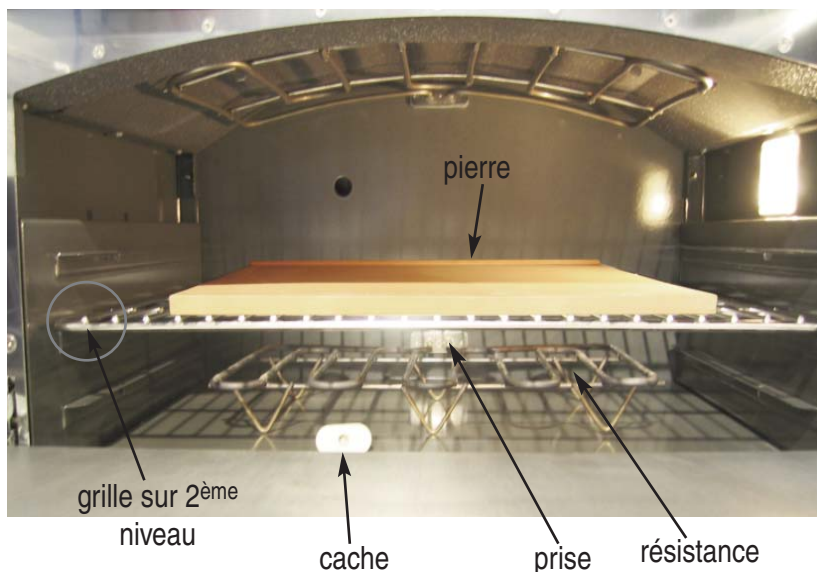
Dans cette position la lumière du four est allumée et permet de surveiller la cuisson des mets.

2.4. Fonction pierre boulangère (option du four électrique)

L'option "pierre boulangère" est composée de :
une pierre réfractaire, une résistance électrique puissance 3000 W et un "soulève-pain".

Pour mettre en marche votre "pierre boulangère" il faut procéder comme suit :

- Retirez le cache de la prise prévue pour la résistance de la pierre boulangère (au fond du four).
- Mettez en place la résistance en l'enfichant dans la prise correspondante.
- Placez la grille "étagère" au niveau moyen du four (2^{ème} niveau) et ensuite posez la pierre boulangère sur la grille.
- Positionnez le commutateur "D" sur la position "boulangère" (en haut) et le thermostat "B" sur la température désirée.
- Après préchauffage (entre 10 et 15 minutes selon la température désirée), vous pouvez enfourner vos mets à cuire.



Le préchauffage de la pierre boulangère peut-être effectué aussi en positionnant le commutateur "D" sur la position "sole" (en bas) et le thermostat "B" sur 220 °C environ. Après préchauffage de 15 à 20 minutes, positionnez la manette du commutateur en haut sur la position "boulangère" et enfournez vos mets à cuire.

Après la cuisson sur la pierre boulangère, la laisser dans le four jusqu'à refroidissement. Ensuite, sortez la pierre et la résistance du four et remettez en place le cache de la prise située à l'arrière du four.

2.5. Les plats du four

Vous trouverez plusieurs plats dans votre four :

Un **grand plat "lèchefrite" ou la plaque à pâtisserie**, en revêtement émaillé : ce plat est réservé à la pâtisserie ou aux ingrédients à griller sous le grilloir du four gaz ou électrique.

Sa grande dimension le réserve à la cuisson des pièces importantes ; il n'est pas adapté à la cuisson d'une volaille ou d'un petit rôti.

Une **grande grille rehaussée et 2 petites grilles** qui permettent :

- de poser votre récipient contenant les pièces à rôtir sur la grille, dans le grand plat "lèchefrite"; l'ambiance thermique respecte la température sélectionnée sur le thermostat. C'est alors l'utilisation optimale de la convection.
- de poser directement votre pièce à rôtir sur la grille dans le grand plat ; votre pièce sera saisie sur toutes ses faces tout en restant saignante, si vous le désirez.

Dans ce principe "tournebroche", l'air chaud enveloppe toute la pièce, quelle que soit sa taille : baron d'agneau ou grosse volaille.



Une **grille "étagère" qui sert de support** à tous vos plats allant au four.

2.6. Installation de la grille "étagère".

Les glissières du four et la grille "étagère" sont dotées de butées d'arrêt pour éviter de retirer les étagères par mégarde, mais les étagères s'enlèvent et se replacent aisément.

Mise en place de la grille "étagère"

Afin d'utiliser votre four en toute sécurité, il est indispensable d'installer correctement les grilles "étagères". Pour installer la grille à la hauteur requise, mettez-la au dessus de la glissière latérale du four (les encoches à l'arrière), puis l'insérer à fond jusqu'à ce que les encoches soient rentrées derrière des glissières. Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt des glissières latérales du four.



Retrait de la grille étagère

Poussez la grille posée sur les glissières au fond, soulevez l'arrière de la grille pour que les encoches soient au dessus des glissières, puis tirez la grille vers vous.

3. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR

L'ampoule est située sur le côté en haut du four ; elle s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four.

Attention : débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et pour laisser refroidir l'appareil (si besoin).

Enlevez la vitre de protection et ensuite dévissez l'ampoule endommagée.

Remettez en place la nouvelle ampoule et la vitre de protection.

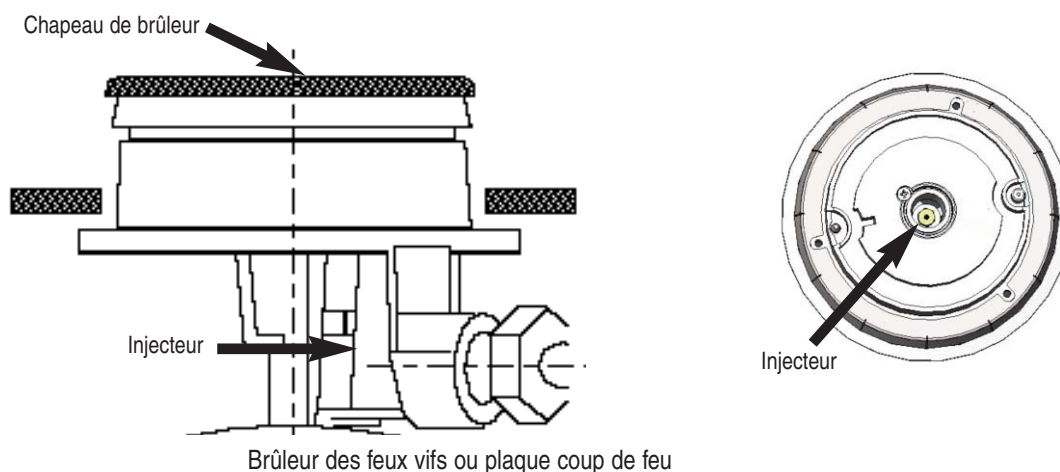
Caractéristiques techniques de l'ampoule :

- 25 W - 230 V
- 300 °C - culot E14



4. REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les injecteurs des différents brûleurs et du four gaz (voir leur emplacement sur les images ci-dessous) sont de références différentes selon la nature du gaz et le pays d'installation.



Le remplacement des injecteurs des feux vifs ou plaque coup de feu s'effectue selon la chronologie suivante :

1. Enlevez la grille de feux vifs, puis la cuvette (ou la plaque).
2. Otez le chapeau et la couronne du brûleur.
3. Dévissez l'injecteur par le dessus à l'aide d'une clé à pipe standard de 7 mm. Placez le nouvel injecteur et vissez-le à fond.
4. Remettez la couronne et le chapeau du brûleur en faisant attention de les placer correctement sur le corps du brûleur.
5. Remettez la cuvette, puis la grille ou la plaque coup de feu.

Le remplacement d'injecteur du four gaz s'effectue selon la chronologie suivante :

1. Vissez le cône de réglage (2) pour le rentrer à l'intérieur du tube de mélange, afin de dégager suffisamment de place pour le dévissage de l'injecteur.
2. Dévissez l'injecteur (1) à l'aide d'une clé plate de 7.

3. Placez l'injecteur (1) correspondant au nouveau type de gaz et revissez-le.
4. Allumez le brûleur et réglez l'arrivée d'air (voir tableau page 38 pour le réglage d'air primaire) en vissant ou dévissant le cône de réglage (2) jusqu'à obtenir une flamme légèrement bleue, sans décollement. Un décollement de la flamme indique qu'il y a trop d'air.
5. Bloquer alors le cône de réglage(2) avec la vis de blocage (3).

Injecteur four gaz

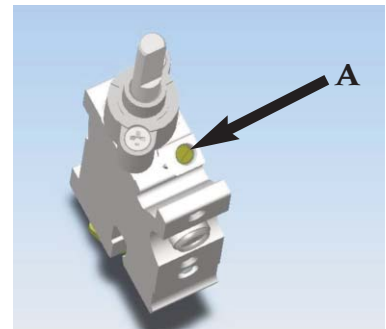


Après un changement d'injecteurs il convient de procéder au réglage du ralenti des brûleurs de la table (voir section 5).

5. RÉGLAGES DES RALENTIS

Seuls les ralenti des brûleurs des feux vifs et de la plaque coup de feu gaz peuvent être modifiés en procédant de la manière suivante :

- ❶ Allumez le brûleur à régler, puis tournez la manette sur la position "ralenti".
- ❷ Démontez les manettes de commande en dévissant sur chacune d'elles la vis qui la maintient en place.
- ❸ Tournez la vis fendue (A) située sur le corps du robinet, vers la gauche pour augmenter le débit, vers la droite pour le diminuer.



Pour les gaz Butane et Propane, tournez à fond à droite.

Attention : la flamme obtenue au ralenti doit être suffisante pour chauffer le thermocouple.

- ❹ Remontez la manette pour éteindre le brûleur en veillant à laisser un jeu suffisant entre les manettes et le carter robinet (en position enfoncée, la manette ne doit pas entrer en contact avec le carter robinet).

Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression que ceux pour lesquels il a été précédemment réglé, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes, une nouvelle étiquette mentionnant le nouveau type de gaz devra être fournie avec les nouveaux injecteurs.

Tout scellage devra être reconstitué.

6. TABLEAU D'INJECTEURS

Tous les réglages et remplacement d'injecteurs ou vis by-pass doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Les injecteurs des différents brûleurs de table (voir leur emplacement sur le schéma page 36) sont de références différentes selon la nature du gaz et le pays d'installation.

Le tableau suivant permet de définir quels sont les injecteurs et les vis by-pass à utiliser suite à un changement d'alimentation gaz ou à un déménagement.

GAZ			PAYS	Feu Vif		Plaque Coup de Feu (petit brûleur Φ 65 mm)	Gril à pierres	Four Grande Voûte (74 l)	
Indice de Catégories	Gaz de référence Pression	Grand Brûleur Φ 95 mm		Petit Brûleur Φ 65 mm					
NATUREL	2E+	G20 / G25 20 / 25 mbar	BE , FR	142 F	109 F	109 F	175	190	
	2H	G20 20 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR						
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL						
	Réglage d'air primaire (mm)				-	-	-	1,5	3
	2L	G25 25 mbar	NL	140 F	115 F	115 F	180	195	
	2LL	G25 20 mbar	DE	153 F	119 F	119 F	190	210	
	Réglage d'air primaire (mm)				-	-	-	1,5	2
BUTANE - PROPANE	3+, 3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 28-30 / 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	96 F	73 F	73 F	115	120	
	3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 50 mbar	AT, CH, DE, LU, SK	83 F	66 F	66 F	105	110	
	Réglage d'air primaire (mm)				-	-	-	3	6
VIS BY-PASS (débit réduit)	Gaz NATUREL G20 - 20 mbar, G25 - 20 / 25 mbar			52 réglage	36 réglage	36 réglage	68 réglage	-	
	Gaz BUTANE / PROPANE G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar			52	36	36	68	-	
	Gaz BUTANE / PROPANE G30 / G31 - 50 mbar			44	31	31	56	-	

Pays :

AT : Autriche

BE : Belgique

CH : Suisse

CY : Chypre

CZ : République Tchèque

DE : Allemagne

DK : Danemark

EE : Estonie

ES : Espagne

FI : Finlande

FR : France

GB : Royaume Uni

GR : Grèce

HR : Croatie

HU : Hongrie

IE : Irlande

IT : Italie

LT : Lituanie

LU : Luxembourg

LV : Lettonie

NL : Pays-Bas

NO : Norvège

PL : Pologne

PT : Portugal

RO : Roumanie

SE : Suède

SI : Slovenie

SK : Slovaquie

TR : Turquie

ATTENTION : Les VIS BY-PASS sont réglées pour gaz Naturel G20 - 20 mbar, G25 - 20 / 25 mbar

Pour Gaz BUTANE / PROPANE G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar - visser les vis à fond

Pour Gaz BUTANE / PROPANE G30 / G31 - 50 mbar - changer les vis by-pass et visser à fond

CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES EUROPÉENNES

Toutes les cuisinières et les tables à poser La Cornue, sont conformes aux Directives Européennes suivantes :

- la Directive 2009 / 142 / CE du 30/11/2009 "APPAREILS A GAZ", norme européenne EN 30
- la Directive 2006 / 95 / CE "BASSE TENSION"
- la Directive 2004 / 108 / CE "COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE"
- la Directive 2002 / 40 / CE "CONSOMMATION D'ENERGIE"
- la Directive 2012 / 19 / UE "DEEE – DECHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES"
- la Directive 2011 / 65 / CE "RoHS – LIMITATION SUBSTANCES DANGEREUSES DANS LES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES"

CONSOMMATION D'ÉNERGIE FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR	Grande Voûte
Puissance électrique	6 kW (3,5 kW sole + 2,5 kW voûte)
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	G
Consommation d'énergie calculée en charge normalisée	2,14 kWh
Volume utile (litres)	74
Type	Grand volume
Temps de cuisson en puissance normale (minutes)	69
Surface de cuisson	2796 cm ²

DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

La Directive 2012/19/UE du Parlement Européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans les déchets municipaux non triés et doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Pour la mise au rebut du matériel d'emballage conformez-vous aux réglementations locales. Les emballages pourront ainsi être recyclés.



Ce pictogramme de la "poubelle barrée" apposé sur tous les produits signifie que l'équipement ne peut être jeté avec les autres déchets, qu'il fait l'objet d'une collecte sélective en vue de sa valorisation, réutilisation ou recyclage.

GARANTIE 3 ANS

Après paiement complet de nos marchandises, nos appareils sont garantis pendant trois ans à dater du jour de la facture, contre tout vice de construction ou défaut de matière. Nous ne répondons pas d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un défaut d'installation. Dans cette hypothèse les coûts d'intervention et de déplacement seront facturés.

En cas de fonctionnement défectueux de nos marchandises, l'acheteur, après s'être assuré qu'il ne s'agit ni d'un défaut d'installation, ni d'une mauvaise utilisation, devra nous contacter pour décider d'un commun accord du mode de réparation. Avant toute intervention, l'appareil devra être nettoyé et propre.

Toute réclamation sur l'état, la présentation, la non-conformité de nos marchandises, devra être adressée directement à notre siège social, par lettre recommandée, dans un délai maximum de huit jours après livraison.

L'application de la garantie sera subordonnée à la réception par la société LA CORNUE SAS du certificat d'installation du matériel par un professionnel selon les normes techniques et de sécurité en vigueur.

Au titre de la garantie, le vendeur remplacera gratuitement les pièces reconnues défectueuses par ses services techniques. Cette garantie couvre les frais de main d'oeuvre à l'exclusion des frais de déplacement.

Le remplacement des pièces n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de garantie précisée ci-dessus.

NOUS APPORTONS LE PLUS GRAND SOIN A LA REALISATION DE NOS PIECES EMAILLEES : cependant, de par les techniques artisanales utilisées, une surface émaillée n'est jamais totalement uniforme et il est possible que des petites variations de teinte soient perceptibles. Ceci est une garantie de qualité et est lié à la nature propre de notre procédé d'émaillage en 3 couches.

La garantie est exclue :

- si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans autorisation ;
- si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou défaut d'entretien de la part de l'acheteur ;
- si le fonctionnement défectueux résulte de la force majeure.

Dans ces trois hypothèses, la société LA CORNUE SAS se trouvera exonérée de toute responsabilité civile.

La garantie du vendeur ainsi que sa responsabilité du fait des produits sera limitée à la réparation de toute défectuosité dans les conditions énoncées ci-dessus.

De convention expresse entre les parties, la responsabilité civile du vendeur résultant d'un vice de fonctionnement du bien est limitée aux dispositions précédentes en ce qui concerne notamment les vices cachés et les dommages matériels et immatériels.

Dans tous les cas, aucune réclamation sur la qualité des marchandises n'est suspensive du paiement de celle-ci.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur ou de son mandataire. Il leur appartient donc de les vérifier à l'arrivée et, le cas échéant, d'engager un recours vis-à-vis du transporteur. Après avoir formulé des réserves précises et caractérisées sur le bon de livraison à la réception, l'acheteur dispose de deux jours après réception pour les confirmer par lettre recommandée au transporteur (article 105 du Code de commerce).

Nous ne pouvons en aucun cas assumer la garantie en cas de non observation de ces prescriptions.

Service Après Vente :

tél : +33 (0)1.34.48.36.15 fax : +33 (0)1.34.48.52.31

E-mail : service@la-cornue.com

LA CORNUE



Ateliers La Cornue

14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes - 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
FRANCE

Adresse postale :

La Cornue SAS - B.P. 99006 - 95070 Cergy-Pontoise Cedex - FRANCE

Tél. : +33 (0)1 34 48 36 36 – Fax : +33 (0)1 34 64 32 65

E-mail : a.table@la-cornue.com

www.lacornue.com